Приложение 1

к приказу Министерства сельского и рыбного хозяйства Республики Карелия

от.17 июля 2025 года № 224/МСХ-П

**Положение**

**о проведении конкурса «Лучший по профессии» среди пекарей – работников**

**предприятий хлебопекарной промышленности Республики Карелия.**

I Общие положения.

1. Настоящее Положение определяет порядок и условия проведения конкурса «Лучший по профессии» среди пекарей – работников предприятий хлебопекарной промышленности Республики Карелия (далее – Конкурс).

2. Конкурс направлен на:

1) популяризацию профессии пекаря;

2) оценку уровня и профессионального мастерства;

3) обмен опытом по применению новых прогрессивных методов и приемов работы;

4) продвижение продукции местных производителей.

II Организаторы, партнеры и участники конкурса.

3. Организаторы конкурса:

Министерство сельского и рыбного хозяйства Республики Карелия (далее - Министерство);

Администрация Сортавальского муниципального округа.

4. Партнеры конкурса:

Карельское региональное отделение Всероссийской политической Партии «ЕДИНАЯ РОССИЯ».

5. К участию в Конкурсе допускаются предприятия хлебопекарной промышленности и работники предприятий хлебопекарной промышленности, осуществляющие производственную деятельность на территории Республики Карелия.

6. Участники Конкурса:

пекари - работники предприятий хлебопекарной промышленности Республики Карелия (далее - пекари);

индивидуальные предприниматели, предприятия хлебопекарной промышленности Республики Карелия основным видом деятельности которых является хлебопечение (далее - предприятия хлебопекарной промышленности);

III. Организация и проведение конкурсных мероприятий.

7. Конкурс проводится по номинациям:

«Лучший пекарь» - среди пекарей. По итогам Конкурса присуждается звание «Лучший пекарь»;

«Лучшее предприятие» среди предприятий хлебопекарной промышленности. По итогам Конкурса присуждаются одно первое, одно второе и одно третье призовые места.

8. Порядок проведения Конкурса:

1) регистрация участников Конкурса;

2) жеребьевка: участникам Конкурса присваиваются номера, в соответствии с которыми определяется очередность выполнения заданий Конкурса;

3) выполнение участниками Конкурса задания № 1 «Теоретическое задание - тест», задания № 2 «Я пекарь», задания № 4 «Сделано в Карелии»; конкурсная комиссия выполняет оценку задания № 3 «Домашнее задание»;

4) подведение итогов Конкурса.

9. Оценивает участников конкурса, сформированная Министерством конкурсная комиссия. Состав конкурсной комиссии утверждается приказом Министерства.

10. Условия участия в Конкурсе.

1) Информация о Конкурсе, включая даты и место проведения, а также конкурсная документация размещаются в сети Интернет на официальном сайте Министерства в разделе «Об органе власти», по ссылке https://mcx.gov.karelia.ru/about/.

2) выдвижение участников Конкурса осуществляется предприятиями хлебопекарной промышленности, в количестве не более 1 участника от каждого хозяйствующего субъекта;

3) для участия в Конкурсе необходимо подать заявку на участие в Конкурсе (приложение 1 к настоящему Положению) в Министерство по адресу: 185035, г. Петрозаводск, ул. Свердлова, д. 8, каб. 307, контактный телефон: 55-93-02 доб 115 или по адресу электронной почты: [agro@mcx.gov10.ru](mailto:agro@mcx.gov10.ru).

IV Содержание и условия проведения Конкурса.

11. Участники Конкурса выполняют следующие задания:

пекари выполняют задание № 1 - «Теоретическое задание - тест», задание № 2 «Я пекарь», задание № 3 «Домашнее задание» заранее выпекается для участия в конкурсных мероприятиях;

предприятия хлебопекарной промышленности выполняют задание № 4 «Сделано в Карелии».

12. Выполнение заданий № 1, № 2 и № 4 проводится на площадке проведения мероприятий Конкурса. Задание № 3 «Домашнее задание» выполняется участниками конкурса, заранее до начала конкурсных мероприятий.

13. Задание № 1 - «Теоретическое задание – тест» состоит из 2 разделов, 20 вопросов. Участник Конкурса демонстрирует свои знания по следующим направлениям:

1) физиология питания, санитария и гигиена;

2) технология приготовления хлеба и хлебобулочных изделий.

Время выполнения задания 30 минут.

Оценка выполнения заданий теоретического теста оценивается по пятибалльной шкале.

5 баллов – 15-20 правильных ответов;

4 балла – 10-14 правильных ответов;

3 балла – 13-9 правильных ответов;

2 балла – 8-3 правильных ответов;

0 балл – менее 3 правильных ответов.

14. Конкурсное задание № 2 «Я пекарь».

Цель конкурсного задания: представление участником Конкурса себя как пекаря.

Формат конкурсного задания: самопрезентация, проводится в форме импровизированного выступления, на котором участник представляет своё предприятие, данные раскрывающие профессиональную компетентность и мастерство, раскрывает преимущества профессии пекарь, а также представляет творческий проект по хлебопечению (готовое хлебобулочное изделие произвольного формата и расфасовки). Очередность выступления участников Конкурса определяется в соответствии с проведенной жеребьевкой.

Время на демонстрацию задания - до 3 минут.

Критерии оценки:

1) раскрытие привлекательности профессии пекаря;

2) целенаправленность в выборе профессии;

3) общий интеллектуальный и культурный уровень конкурсанта;

4) умение представить себя;

5) индивидуальный стиль.

Максимальная оценка – 10 баллов.

15. Задание № 3 «Домашнее задание»:

«Домашнее задание» Конкурса заключается в приготовлении ржано-пшеничного («ГОСТ 31807-2018. Межгосударственный стандарт. Изделия хлебобулочные из ржаной хлебопекарной и смеси ржаной и пшеничной хлебопекарной муки. Общие технические условия») и булочного изделия (в соответствии с «ГОСТ 27844-88. Межгосударственный стандарт. Изделия булочные. Технические условия»: батон к чаю, батон нарезной, батон подмосковный, городская булка, батон студенческий) в количестве двух штук с дегустационным образцом. Изделия предоставляется в день проведения Конкурса (участниками готовится заранее с учетом сроков хранения) в прозрачном полиэтиленовом пакете, не позволяющем идентифицировать производителя; к изделию должна быть приложена информация о ГОСТе, ТУ, рецептуре, в соответствии с которыми это изделие было изготовлено. Изделия передаются конкурсной комиссии, им присваиваются номера, составляется соответствующий протокол. «Домашнее задание» оценивается конкурсной комиссией, критерии оценки - органолептические показатели.

Максимальная оценка – 12 баллов.

Критерии оценки:

1) внешний вид и оформление изделия - максимально 0-2 балл;

2) поверхность - 0 - 2 балл

3) цвет - 0 - 2 балл;

4) состояние мякиша - максимально 0-2 балла;

5) пористость - максимально 0-2 балла;

6) вкус - максимально 0-2 балла.

16. Конкурсное задание № 4 «Сделано в Карелии».

Предприятие хлебопекарной промышленности формирует экспозиционный стол с продукцией собственного производства и представляет продукцию конкурсной комиссии. Форму выполнения задания участник выбирает сам (регламент – до 3 минут + 3 мин. на вопросы конкурсной комиссии).

Критерии оценки:

1) ассортимент;

2) использование принципов здорового питания;

3) уровень оформления экспозиционного стола;

4) отображение национального компонента;

5) творческий подход: оригинальность, новизна, сложность, собственный стиль;

6) продвижение продукции на рынке.

Максимальная оценка по каждому критерию – до 10 баллов.

V Подведение итогов конкурса.

17. Конкурсная комиссия оценивает выполнение каждого задания и определяет победителей конкурса по заявленным номинациям.

18. Результаты Конкурса подводятся по сумме баллов, выставленных участникам за выполнение всех конкурсных заданий в оценочных протоколах членами конкурсной комиссии.

19. Победители Конкурса определяются по максимальному количеству баллов, полученных в сумме за выполнение всех заданий.

20. При одинаковом количестве баллов у нескольких участников победителем объявляется участник, получивший большее количество баллов за выполнение «Домашнего задания».

21. Пекарь, получивший звание «Лучший пекарь» и предприятия хлебопекарной промышленности, занявшие первые три места, награждаются дипломами и призам